

Rezept

Schnelle Käsespätzle mit Spitzkohl

Ein Rezept von Schnelle Käsespätzle mit Spitzkohl, am 26.04.2024

Zutaten

4 Schalotten	600 g Spitzkohl
2 EL Rapsöl	Salz
Pfeffer	4 EL Butter
800 g Spätzle (Kühlregal)	1/2 TL rosenscharfes Paprikapulver
1 Pck. TK-Petersilie (50 g)	150 g geraspelter Emmentaler (Kühlregal)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

Zubereitung

1. Die Schalotten schälen und in sehr dünne Ringe schneiden. Den Spitzkohl waschen, vierteln und vom Strunk befreien. Anschließend den Kohl in feine Streifen schneiden.
2. Das Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen, die Schalotten und die Kohlstreifen darin 2-3 Min. unter Rühren dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Spitzkohl aus der Pfanne nehmen.
3. Die Butter in der Pfanne zerlassen, die Spätzle darin nach Packungsangabe unter Wenden 2-3 Min. goldbraun braten. Die Kohlmischung wieder hinzufügen und 1 Min. mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Petersilie und den Käse darüberstreuen. Den Deckel auflegen und bei mittlerer Hitze zugedeckt 5 Min. ziehen lassen, bis der Käse geschmolzen ist. Dazu schmeckt ein gemischter Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing.